



# JOHANNISBERG

## *L'Alizé*

*Der «Alizé», dieser regelmässige, aus Osten wehende Wind, hat sich mit Artemis verbunden, der Göttin der wilden Natur, die früher die Vorherrschaft über das Wallis hatte. Vom Wind aus dem Rheintal hergetragen, kam eine Beere Sylvaner den dürren Boden zu befruchten. Dieser Vereinigung ist der Johannisberg entsprungen. Dank seiner Feinheit und seines Bouquets eignet sich auch dieser Aperitifwein hervorragend zur Begleitung von Fischgerichten.*

<b>REBSORTE</b>	<i>Rhin - Sylvaner</i>
<b>APPELLATION</b>	<i>AOC Valais</i>
<b>BOUQUET</b>	<i>Im Bouquet Düfte nach exotischen Früchten wie Mango, Banane, Ananas sowie einem Hauch von Röst-Mandeln.</i>
<b>GAUMEN</b>	<i>Der Geschmack ist weich und der Abgang harmonisch. Dieser Walliser hat eine gute Balance zwischen Frucht, Gehalt und Säure.</i>
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<i>12.6% Vol. Alkohol</i>
<b>TEMPERATUR</b>	<i>bei 5°-8° C.</i>
<b>LAGERHALTUNG</b>	<i>max. 3 Jahre</i>
<b>EIGNUNG</b>	<i>Apero, Fisch und kalte Gerichte</i>
<b>FLASCHE</b>	<i>50 cl - 6 Flaschen pro Karton</i> <i>75cl - 6 Flaschen pro Karton</i>

